

Kräuter und Gewürze

Unsere Kräuter und Gewürze begeistern durch hervorragende Qualität, die man bei jedem Bissen schmeckt. Wir bieten Ihnen eine Riesenauswahl zum tollen Preis.

Diese Qualität gibt's nicht günstiger. Bitte beachten Sie die Mengenangabe in Gramm.

Mit unseren Kräutern und Gewürzen benötigen Sie nur kleinste Mengen zum Würzen Ihrer Speisen um den intensiven Geschmack zu entfalten.

Preisklassen = PK: A= 3,30 | B=4,50 | alle Beträge in EUR

NEU: Alle Gewürze der PK: A jetzt auch in [kleinen] Singlepackungen zu EUR 1,80 erhältlich [~ halbe Menge wie PK: A]

<i>Name</i>	<i>Anwendung</i>	<i>g</i>	<i>PK</i>
Anis ganz	Zum Backen, für Liköre, Rotkraut, Kompott, Hefeteig, Gewürzkuchen, Obstsalat oder als Tee.	100	A
Basilikum gerebelt	Für Fleischgerichte, Saucen, Kräuteressig, Dips, Pizza, Salate, Fischgerichte, zum Einlegen von Gurken, Pilze, Quark, Essig, Butter und für Rohkostspeisen.	50	A
Bärlauch geschnitten	Für Suppen, Salate, Gemüse, Dips, Quarkspeisen und frischer Pasta. Wie Knoblauch einsetzen. Schmeckt einfach köstlich.	30	A
Beifuß gerebelt	Für Dips: Olivenöl mit etwas Wasser oder 2/3 Creme Fraiche und 1/3 Sahne mit Bärlauch mischen und gekühlt servieren. Für Schweine-, Gänse- und Entenbraten, Bohnen, Kartoffeln, Eintöpfe, generell zu allen fetten Speisen.	30	A
Bohnenkraut gerebelt	Für Fleischgerichte, Gemüse, Eintöpfe, Suppen, Bohnengerichte auch als Füllung zu Gehacktem und Forellen und Hausmacher Wurst.	50	A
Boxhornkleesamen ganz	Für Fleisch- Fisch- Currygerichte, Suppen, Eintöpfe, Gemüse, Kürbisgerichte, Chutneys und vieles mehr.	100	A
Boxhornkleesamen gemahlen	Für Fleisch- Fisch- Currygerichte, Suppen, Eintöpfe, Gemüse, Kürbisgerichte, Chutneys und vieles mehr.	100	A
Cardamom in der Schale gemahlen	Für Fleischgerichte, Fisch, Hähnchen, Hefegebäck, Reisgerichte, Curry-, Lebkuchen- und Wurstmischungen.	25	A
Cayennepfeffer gemahlen	Für Fleischgerichte, Gemüse, Saucen, Braten, Geflügel, Fisch, Suppen, Wild, Hammel, Lamm, Taco's, Tex-Mex. Achtung scharf!	100	A
Chili gemahlen	Für Fleischgerichte, Gemüse, Saucen, Braten, Geflügel, Fisch, Suppen, Wild, Hammel, Lamm, Taco's, Tex-Mex. Achtung scharf!	100	A
Chili geschrotet mit Saat	Für Fleischgerichte, Gemüse, Saucen, Braten, Geflügel, Fisch, Suppen, Wild, Hammel, Lamm, Taco's, Tex-Mex. Achtung	75	A

<i>Name</i>	<i>Anwendung</i>	<i>g</i>	<i>PK</i>
	scharf!		
Chili geschrotet ohne Saat	Für Fleischgerichte, Gemüse, Saucen, Braten, Geflügel, Fisch, Suppen, Wild, Hammel, Lamm, Taco's, Tex-Mex. Achtung sehr scharf!	50	A
Chili Habanero gemahlen	Habanero eine scharfe Chili-Sorte. Schärfegrad 10 gleich 240000 Scoville Units und mehr. Dabei haben sie außer Schärfe auch ein tropisch fruchtiges Aroma zu bieten. Meist werden sie zur Herstellung der bekannten Hot-Sauce verwendet. Habaneros passen zu Tomaten, tropischen Früchten und würzen pikante Saucen.	10	A
Chili Jalapeno Chipotle	Leicht geräuchert, aromatisch mittelscharf. Zu Schmorgerichten und Saucen .	50	A
Chili Jalapeno rot/grün	Aromatisch leicht bis mittelscharf zu Schmorgerichten und Saucen. Ihr Aroma entwickelt sich erst bei längerem Kochen.	40	A
Chili Ringe getrocknet	Zum dekorieren von Vorspeisen, Salaten, Nudelgerichten und anderen pikanten Speisen, sowie zum Würzen von pikanten Gerichten.	25	A
Chilischoten ganz	Für Fleischgerichte, Gemüse, Saucen, Braten, Geflügel, Fisch, Suppen, Wild, Hammel, Lamm, Taco's, Tex-Mex. Achtung sehr scharf!	40	A
Chilischoten Bird Eyes	Für Fleischgerichte, Gemüse, Saucen, Braten, Geflügel, Fisch, Suppen, Wild, Hammel, Lamm, Taco's, Tex-Mex, Piri Piri. Achtung scharf!	40	A
Curcuma gemahlen Gelbwurz	Zum Färben von Nudeln, für Reisgerichte, die asiatische Küche, für Pfannengerichte, Soßen und Dips.	75	A
Dillspitzen beste Qualität	Für Kartoffelgerichte, Salate, Aal, Fisch, Krabben, Eiergerichte und Quarkspeisen, für Lamm-, Kalb- und Rindfleisch, zum verzieren von allen Gerichten und Suppen.	30	A
Fenchel ganz	Für Brot, Backwaren, Suppen, Saucen, Fischgerichte, Marinaden, Salate, Tee.	100	A
Ingwer gemahlen	Für die asiatische Küche, Suppen, Soßen, Salate und Dips. Gibt die besondere Schärfe im Essen.	75	A
Ingwer geschnitten	Für die asiatische Küche. Fleischgerichte und Süßspeisen.	75	A
Kerbel gerebelt	Für Fleischgerichte, Saucen, Salate, Gemüse, Suppen, Dips, Käse, Butter, Eier, Fisch, Omelette, Kräuter- und Bechamelsauce, Quark und Essig.	25	A
Knoblauch Pulver	Für Fleischgerichte, Saucen, Salate, Gemüse, Suppen, Dips, Marinaden.	100	A
Koriander ganz	Für Fleischgerichte, Wurst, Gebäck, Einmachen, Gurken, Spirituosen, Obst.	100	A
Koriander gemahlen	Für Fleischgerichte, Wurst, Gebäck, Einmachen, Gurken, Spirituosen, Obst.	100	A
Kreuzkümmel ganz	Für Couscous, Fleisch, Käse, Lamm, Joghurt, Gurken,	75	A

<i>Name</i>	<i>Anwendung</i>	<i>g</i>	<i>PK</i>
	Gemüse, zum Einlegen von Kohl, Suppen, Salate, Liköre und Pickles. Vom Geschmack her scharf, bitter und durchdringend.		
Kreuzkümmel gemahlen	Für Lamm, Joghurt, Gurken, Gemüse, zum Einlegen von Kohl, Suppen, Salate, Liköre und Pickles. Vom Geschmack her scharf, bitter und durchdringend.	75	A
Kümmel ganz	Für Brot, Fleischgerichte, Saucen, Salate, Gurken, Rote Rüben Gemüse, Eintopf, Sauerkraut, Kohl.	100	A
Kümmel gemahlen	Für Brot und Backwaren, Saucen, Salate, Käse, Quark, Gemüse, Gurken, Sauerkraut, Rote Bete, Fleischgerichte, Eintopf, Sauerfleisch, Gulasch, Kartoffeln, Liköre, Schnäpse und Gewürzmischungen.	100	A
Langer Pfeffer ganz	Für die Mühle. Für tolle Saucen, Fleischgerichte. Aber auch Salate, Dips und Soßen. Scharf und würzig.	25	A
Lemongras	Schmeckt herrlich nach Zitrone. Für die asiatische Küche, für Fleisch-, Gemüse- und Fischgerichte, eventuell mit dem Mörser zerkleinern oder nach dem Kochen die Stängel entfernen.	50	A
Liebstockel (gerebelt)	Für Fleischgerichte, Saucen, Salate, Gemüse, Brühe, Suppen, Eintöpfe.	50	A
Lorbeerblätter ganz	Für Gemüse, Pudding, Braten, Marinaden, Saucen, Sauerbraten und Wildgerichte, Kochfisch, Fischmarinaden, Brühe, Klopse, Rotkohl, Pilze, Essigfrüchte.	25	A
Majoran gerebelt	Für Fleischgerichte, Ragout, Wurst, Suppen, Schmalz, Pizza, Salate, Dips, Omelette, Soßen, Quark, Leberknödel, Pilze, Lamm, Leber und Fisch.	30	A
Muskatnuss ganz	Für Salate, Fleischgerichte, Saucen, Gemüse, Suppen, Fisch, Lamm, süße Apfel- und Reisgerichte, Knödel, Kartoffelpüree, Brühen, Geflügel, Eierspeisen und Weihnachtsgebäck.	6 Stk.	A
Muskatnuss gemahlen	Für Salate, Fleischgerichte, Saucen, Gemüse, Suppen, Fisch, Lamm, süße Apfel- und Reisgerichte, Knödel, Kartoffelpüree, Brühen, Geflügel, Eierspeisen und Weihnachtsgebäck.	25	A
Nelken ganz	Für Weißkohl, Rotkohl, Sauerbraten, Wild, Fleisch, Fischmarinaden, Lamm, Hammel, Glühwein und als Deko.	30	A
Nelken gemahlen	Für Weißkohl, Rotkohl, Sauerbraten, Wild, Fleisch, Fischmarinaden, Lamm, Hammel.	30	A
Orangenschalen gemahlen	Zum Backen, als Beigabe zum Tee, für Kuchen- und Kekslasuren, Kochen.	50	A
Oregano beste Qualität gerebelt	Für Pizza- und Pastagerichte, Nudeln, Salate, Kräutermischungen, Saucen.	50	A
Paprika edelsüß	Für Rohwürste, Fleisch, Fisch, Geflügel, Reisgerichte, braune Suppen und Saucen, Mix Pickles, Gemüse, Gulasch, Quark, Majonnaise, Käse, Salate, Marinaden und Eierspeisen.	100	A

Name	Anwendung	g	PK
Paprika scharf	Für Fleischgerichte, Saucen, Salate, Gemüse, Suppen, Konserven, Mix Pickles, Fisch, Gulasch, Quark, Mayonnaise, Käse, Marinaden und Eierspeisen.	100	A
Pfeffer grün, ganz luftgetrocknet	Für Salate, Fleisch, Gemüse, Suppen, Fisch, Wild, Pfeffermühle.	30	A
Pfeffer schwarz ganz	Für Salate, Fleisch, Gemüse, Suppen, Fisch, Wild, Saucen. Im Geschmack scharf, beißend, schärfer als der weiße Pfeffer.	50	A
Pfeffer schwarz gemahlen	Extra Qualität, fein und griffig. Für Salate, Fleisch, Gemüse, Suppen, Fisch, Wild, für dunkle Soßen. Im Geschmack scharf, beißend, schärfer als der weiße Pfeffer.	50	A
Pfeffer weiß, ganz	Für Salate, Fleisch, Gemüse, Suppen, Fisch, Wild.	50	A
Pfeffer weiß, gemahlen	Für Salate, Fleisch, Gemüse, Suppen, Fisch, Wild. Im Geschmack scharf und beißend, nicht so scharf wie schwarzer Pfeffer.	50	A
Piment ganz	Für die Pfeffermühle, zum Einmachen, für Schokolade (!), rote Beete, Pudding, Marinaden, Saucen, Fleisch, Wurst- und Backwaren, Suppen und Fisch. Im Geschmack nelkenähnlich, leichte Pfefferschärfe, etwas süßlich, erinnert auch an Zimt und Muskat.	75	A
Piment gemahlen	Zum Einmachen, für Schokolade (!), rote Beete, Pudding, Marinaden, Saucen, Fleisch, Wurst- und Backwaren, Suppen und Fisch. Im Geschmack nelkenähnlich, leichte Pfefferschärfe, etwas süßlich, erinnert auch an Zimt und Muskat.	75	A
Rosmarin geschnitten	Für Fleischgerichte, Gemüse, Suppen, Saucen, Salate, Liköre, Geflügel, Wursterzeugnisse, Wild- und Fischgerichte, Hammelfleisch, Pilze, Marinaden und Schafkäse.	50	A
Rosmarin gemahlen	Für Fleisch, Wild, Fisch, Geflügel, Hammelfleisch, Wursterzeugnisse, Suppen, Saucen, Salate, Gemüse, Liköre, Pilze, Marinaden, Schafkäse.	50	A
Rote Beete Pulver	Zum Färben von Nudeln, Kuchenlasuren, Desserts.	50	A
Schwarzkümmel ganz	Für Brot, Backwaren, Gemüse und Pasteten.	100	A
Schwarzkümmel gemahlen	Zum Würzen von Curry's, Fleisch, Chutneys, Eingelegtem, Saucen, Tee, Gemüse, Fisch, Brot, Pasteten.	100	A
Senfsaat braun	Zum Einmachen, für scharfe Curry's, zur Herstellung von Tafelsenf, für Fleischgerichte, Fischmarinaden, Sauerkraut, Rote Beete, Sauerbraten, Krautsalat, Soßen, fetthaltige Speisen, zum Einmachen von Gurken. Geschmack: beim Kauen erst mild, dann aber brennend-scharf.	100	A
Senfsaat gelb	Zum Einmachen, für scharfe Curry's, zur Herstellung von Tafelsenf, für Fleischgerichte, Fischmarinaden, Sauerkraut, Rote Beete, Sauerbraten, Krautsalat, Soßen, fetthaltige Speisen, zum Einmachen von Gurken. Geschmack: Beim Kauen erst mild, dann aber brennend-scharf.	100	A

Name	Anwendung	g	PK
Sternanis ganz	Für Gebäck, Glühwein, Punsch, für die asiatische Küche und zum Basteln.	50	A
Thymian gerebelt	Für Wurst, Schmalz, Salate, Fisch und Meerestiere, Pilze, Hülsenfrüchte, Bratkartoffeln, Gemüse, Wild, Geflügel, Essig, Pasteten, Liköre, Leberknödel und fette Speisen. Im Geschmack stark würzig und leicht bitterlich.	50	A
Wacholderbeeren ganz	Für Suppen, Fisch, Wild, zum Einmachen Sauerkraut, Rauchfleisch, Spirituosen, zum Pökeln, Beizen sowie als Tee. Im Geschmack süßlich, schwach bitter, würzig und aromatisch.	50	A
Zimt Ceylon gemahlen	Zum Einmachen, für Obst, Milchreis, Backwaren, Brot, Spirituosen, Plätzchen und Kuchen.	75	A
Zimtstangen	Zum Einmachen, für Obst, Glühwein, Backwaren, Brot, Spirituosen, Plätzchen und Kuchen, Dampfnudeln, Suppen, Kompotte, Fleisch- und Gemüsespeisen.	50	A
Zitronenschalen gemahlen	Zum Backen, als Beigabe zum Tee, für Kuchen- und Kekslasuren sowie Fischgerichte.	50	A
Zwiebelgranulat	Passt zu fast allen Speisen.	100	A